

Les entrées froides

Salade verte en bol pour 2 ou 3 personnes mélange de laitues et roquette	12
Salade mêlée en bol pour 2 ou 3 personnes mélange de laitues et roquette, crudités du marché	14
Salade verte mélange de laitues et roquette	7
Salade mêlée mélange de laitues et roquette crudités du marché	8
nos salades sont servies avec une sauce faite maison, italienne ou française	
Salade de chèvre chaud toast à l'ail et au miel, mélange de laitues	17 / 25
Carpaccio de bœuf et parmigiano Reggiano huile d'olive extra vierge et rucola	17 / 25
Carpaccio de filet de saumon au basilic ciselé fleur de sel de Guérande et huile d'olive extra vierge	17 / 25
Notre assiette de 3 poissons crus ceviche de loup de mer, coriandre, citron vert, piment saumon en sashimi et wasabi tartare de daurade royale aux fines herbes	26 / 38

Les entrées chaudes

Bisque de homard et son lut, une tuerie !	15
Cassolette d'escargots du Mont d'Or au beurre maison 6 ou 12 pièces	14 / 25
Os à moelle gratiné et toast à l'ail	12

Pizza

Margherita 15 Tomate, mozzarella, origan	
Pizza jambon 19 Tomate, mozzarella, jambon, origan	
Santa Lucia 20 Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan	
Diavola 19 Tomate, mozzarella, salaminio picante, origan	
4 stagioni 23 Tomate, mozzarella, poivrons, artichauts, olives jambon, champignons, origan	
Végétarienne 20 Tomate, mozzarella, légumes, origan	
Calzone 21 Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf et origan	

*Si vous souffrez d'allergies,
notre service vous renseigne volontiers*

Les poissons et viandes

Filets de perches meunière et son beurre au chardonnay, frites et salade verte	39
Fritto misto de calamari et gambas filets de perches et légumes à l'italienne pommes frites et sauce tartare	35
Wiener Schnitzel la plus grande escalope pannée de Suisse pommes frites et salade verte	32
Cheeseburger du Loup servi avec des frites viande de bœuf, bacon, laitue, tomate et oignons rouges	26
Ris de veau poêlés et quelques morilles... pomme de terre façon gratin dauphinois et légumes de saison	37
Pièce de veau cuite au sautoir et son jus au thym pomme de terre façon gratin dauphinois et légumes de saison supplément sauce aux morilles	48 8

Le menu entrecôte

Salade verte et crudités sauces à choix	
Entrecôte de bœuf 1er et sauces à choix Café de Paris / Poivre vert / Morilles (8.-)	
Dessert maison	45

Pâtes fraîches et maison

Ravioli au brasato faits à la main dans nos cuisines beurre à la sauge et parmigiano Reggiano	27
Penne Loup Blanc jambon, champignons, crème, basilic, tomate	17 / 23
Spaghetti Mafiosi huile d'olive, piments frais, citron, origan, anchois, ail et pecorino sarde	27
Penne al'arrabiata, sauce tomate, piment, ail et persil	17 / 23
Fettucine Alfredo jambon et crème de parmigiano Reggiano	28
Fettucine Umbria jambon de Parme, bolets et crème de parmigiano	31
Risotto au safran et parmigiano Reggiano 12 mois	30

Le coin valaisan

Assiette de viande séchée
15/ 28

Les fondues de la Fromathèque à Martigny

Fondue au fromage, moitié-moitié
24

Fondue aux tomates
servie avec des pommes de terre
26

Fondue moitié-moitié aux bolets
30

Tous nos mets sont élaborés dans nos cuisines, à base de produits frais et bruts.
Notre restaurant dispose du label « Fait Maison »

Les desserts

Café Loup 2 douceurs maison et une boule de glace	16
Crème brûlée à la vanille	11
Tarte aux fruits de saison avec une boule de glace	8 11
Tirami Sù crème au café	12
Pannà cotta à la vanille et fruits rouges	11

Les bières à la pression

Heineken
Lager, Amsterdam
4.20 / 7.80

Lagunitas
Ipa, California
6.50 / 8

Erdinger
Blanche, Allemagne
5.50./ 9

Les bières à la bouteille

FWT Session IPA
Martigny
6.50

Amor Fati
blonde, Martigny
7

Bières Abbaye de L'Abbaye de Saint-Maurice

DXV : Blonde
Febris : Ambrée
Candide : Blanche
8

La Brasserie Mikkeller

Weird Weather
IPA 0.0
6

Evergreen Hazy
IPA
8

Peter
Pale & Mary, gluten free
8

Les vins blancs

Fendant Les Terrasses
Germanier Vins
Vétroz
5

Petite Arvine
Pierre Antoine Crettenand
Saillon
8

Johannisberg
Albert Biollaz
Chamoson
7

Sauvignon blanc
Domaine Eric Louis
France
7

Chardonnay
Endrizzi
Trentino DOP
7,50

Les vins mousseux,
doux et rosés

Moscato d'Asti
Carlo et Sylvia, Italie
8

Prosecco
Ca Del Doge, Italie
8

Rosé de Provence
Famille Savatier
7

Les vins rouges

Pinot Noir
Pierre-Antoine Crettenand
Saillon
7

Humagne Rouge
Pierre-Antoine Crettenand
Saillon
8

Cornalin
Pierre-Antoine Crettenand
Saillon
9

Malbec
Château Lagrezette
Cahors
8

Gamaret
Pierre-Antoine Crettenand Saillon
7

Primitivo
Cantine Paradiso
Pouilles
7

Valpolicella Ripasso DOC
Montecorna
Claudio Farina
8

Cannonau di Sardegna
Azienda agricola Pala
Sardaigne
7

Merlot 2021
Friuli / Aquileia
Tarlao
8